

BREIZH'MOUSS



Abolivier Manon
Durand Louise
Le Guen Tiffen
Le Mouëllic Enora
Tocquet Thibault

BTS Sciences et Technologies des Aliments
Première année

COMPOSITION DU PRODUIT

➤ *BREIZH' MOUSS, mousse de houmous, bretonne, au lin et à la laitue de mer*



Aquafaba (15%)



Pois chiches (68%)



Ail (1%)



Citron (5%)



Laitue de mer (3%)



Tahin au lin et huile de colza (6%)



Bocal en verre
150 g

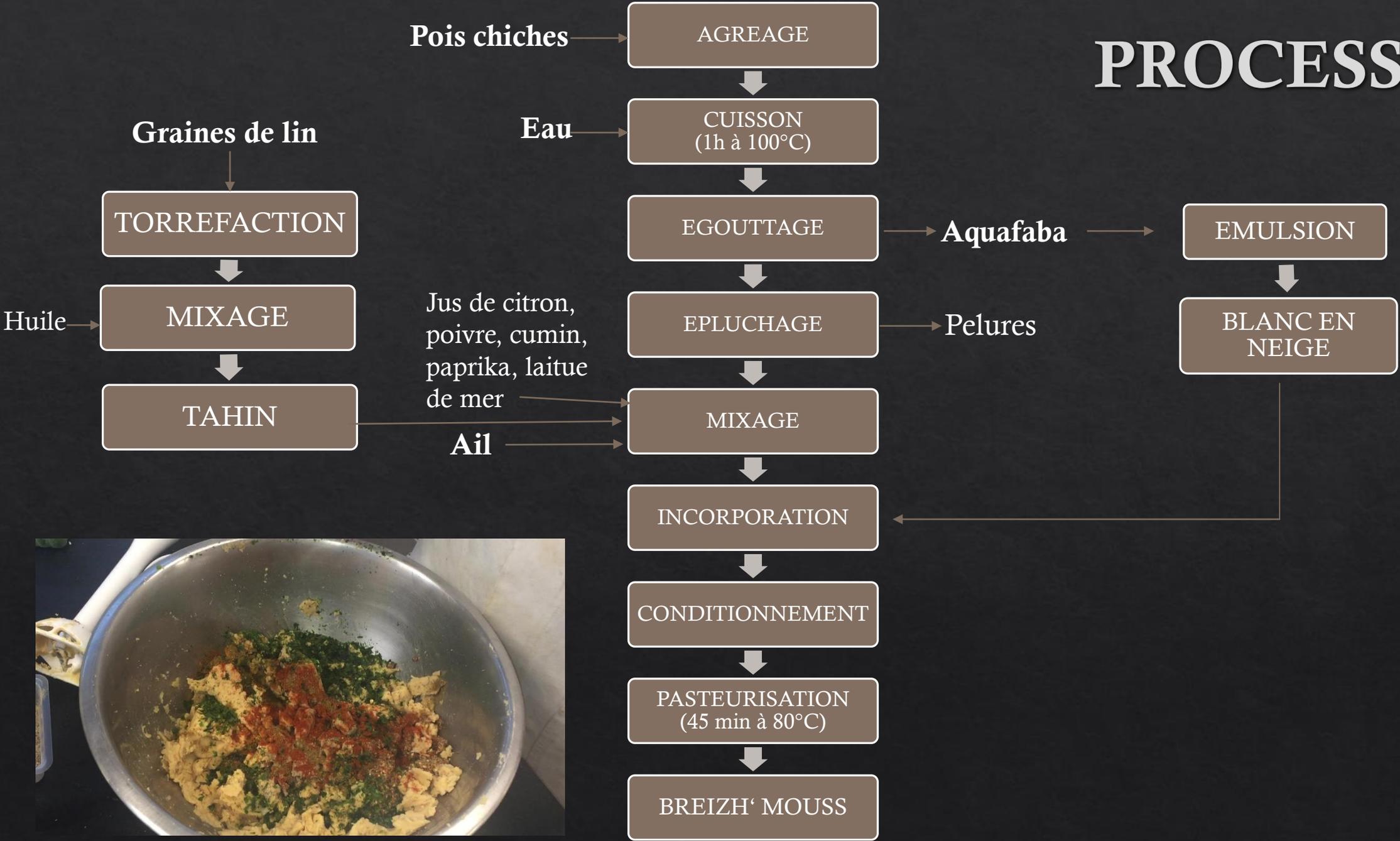


UN PRODUIT INNOVANT

- ✓ De la laitue de mer
- ✓ Réutilisation du jus de cuisson des pois chiches monté en neige
→ apport d'une texture onctueuse
- ✓ Des ingrédients bretons et biologiques
- ✓ Un tahin aux graines de lin
- ✓ **Une spécialité libanaise adaptée à notre région**



PROCESS



ETIQUETAGE



*Pour des raisons de droits à l'image, et n'ayant pas eu l'occasion encore d'aller à la rencontre des producteurs nous n'avons pas de photos de ces derniers.

Valeur énergétique pour 100g

| Valeurs nutritionnelles | Pour 100 g |
|--------------------------|-------------|
| Energie kJ | 576,40 KJ |
| Energie Kcal | 137,19 Kcal |
| Protéines | 8,61 g |
| Glucides | 16,69 g |
| dont sucres | 0,49 g |
| Lipides | 3,92 g |
| dont Acides Gras saturés | 0,53 g |
| Sel | 0,18 g |

DDM : .../.../...

Lot n° : H(la date)

Breizh'Mouss c'est l'aventure de 5 étudiants en quête d'innovation pour vos papilles. Ils ont revisité le traditionnel houmous pour l'adapter à leur belle région, la Bretagne.

Pour ce faire, ils ont déniché un maximum de producteurs locaux et bio. Défi réussi, puisque vous le tenez dans vos mains !

Ingrédients : Pois chiche, jus de citron, lin, ail, laitue de mer, paprika, cumin, poivre

Mode de conservation après ouverture : Entre 0°C et + 4°C, et à consommer dans les 7 jours

ATOUPS NUTRITIONNELS

| Valeurs nutritionnelles | Pour 100 g |
|--------------------------|-------------|
| Energie (kJ) | 576,40 KJ |
| Energie (Kcal) | 137,19 Kcal |
| Protéines | 8,61 g |
| Glucides | 16,69 g |
| Dont sucre | 0,49 g |
| Lipides | 3,92 g |
| Dont acides gras saturés | 0,53 g |
| Sel | 0,18 g |

- ✓ Riches en fibres et protéines
- ✓ Contient jusqu'à 2x plus de protéines que d'autres houmous déjà présents sur le marché
- ✓ Recette convenant aux végétariens
- ✓ Nutri-score A



➤ TARTINABLE SAIN et GOURMAND !

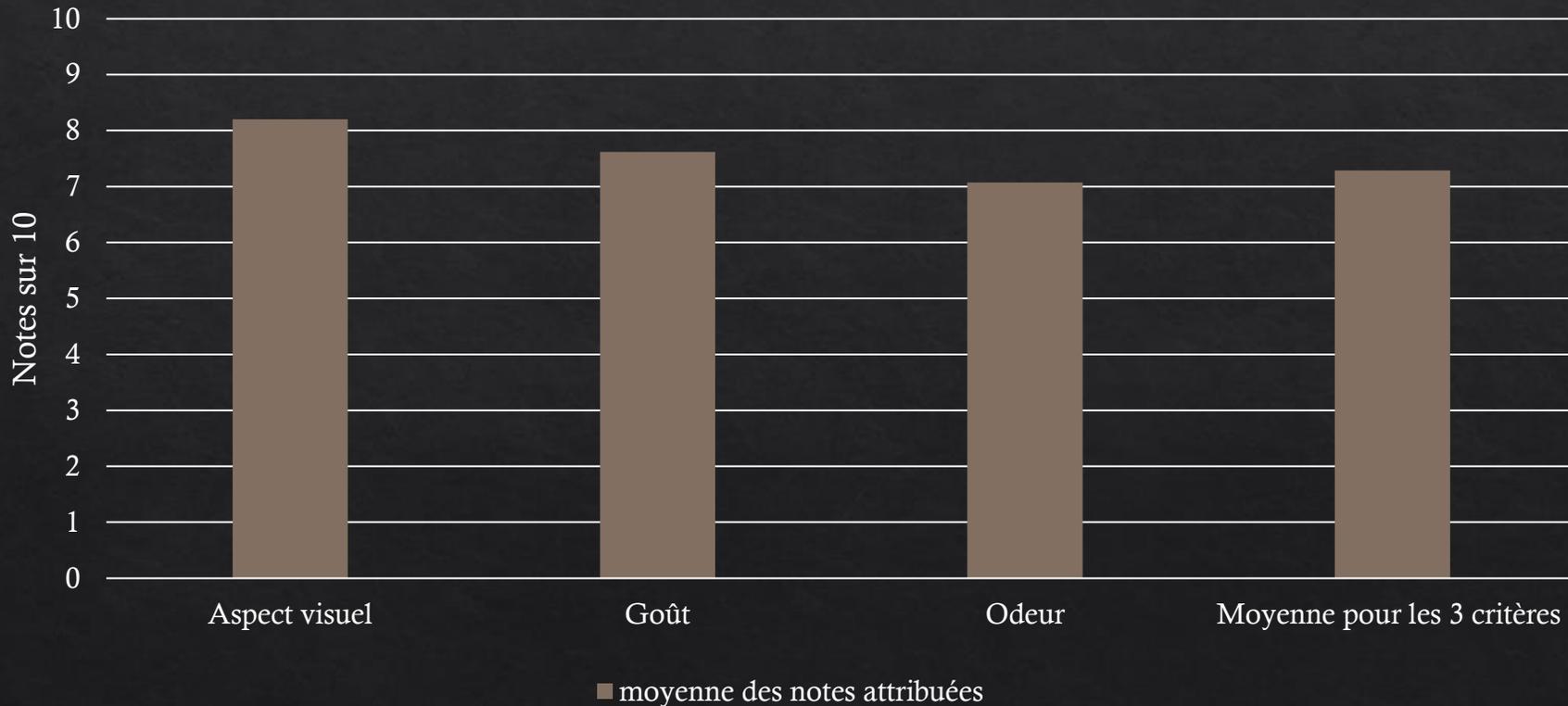
LA LAITUE DE MER

- ✓ Nom scientifique : *Ulva lactuca*
- ✓ Algue cultivée sur les côtes bretonnes
- ✓ Apport en Calcium, vitamines, minéraux
- ✓ Apport de sa couleur verte
- ✓ Exhausteur de goût
- ✓ Naturellement salée par son goût iodé : remplace le sel
- ✓ Persillée : forme qui permet de facilement l'incorporer au produit



TEST ORGANOLEPTIQUE

Moyenne des notes attribuées par le groupe au produit
pour chaque critère



✓ Réaliser auprès
d'un groupe
aléatoire de 32
élèves de terminale

✓ Bilan : test
encourageant et
motivant pour la
suite

BILAN

- ✓ Produit local innovant
- ✓ Démarche de développement durable
- ✓ Bon pour la santé

Perspectives :

- ✓ Réutilisation des pelures de pois chiches
- ✓ Multiplier le nombre de tests organoleptiques
- ✓ Reverser 5% des ventes à une association pour la reconstruction du port de Beyrouth

